R. B. ROSENTHAL
LIVROS
Lisboa 2 — Portugal

MEMORIA

SOBRE

A FUNDAÇÃO DE HUMA FAZENDA

NA PROVINCIA DO RIO DE JANEIRO

MEMORIA

SOBRE

A FUNDAÇÃO DE HUMA FAZENDA

NA PROVINCIA DO RIO DE JANEIRO

SUA ADMINISTRAÇÃO
E ÉPOCAS EM QUE SE DEVEM FAZER AS PLANTAÇÕES
SUAS COLHEITAS, ETC., ETC.

Por Francisco Peixoto de Lacerda Verneck,
Commendador da Imperial Ordem da Rosa, Cavalleiro da de Christo,
Commandante Superior da Guarda Nacional,
Ex-Deputado á Assembléa Legislativa Provincial, e Fazendeiro na mesma Provincia.

RIO DE JANEIRO
TYPOGRAPHIA UNIVERSAL DE LAEMMERT,
Rua do Lavradio, 53.
1847

LUIZ PEIXOTO DE LACERDA VERNEK

MEU FILHO

Apenas chegas da Europa vejo-te casado, e fazendeiro, sem nemhum conhecimento da agricultura usada entre nós. Alguns momentos occupei-me em escrever esta pequena Memoria, explicando-te os mais triviaes usos e costumes de nossa agricultura. Dedico-te esse meu pequeno trabalho, afim de que possas sem esses obstaculos de que se achão rodeados a maior parte dos nossos agricultores, entrar na vida laboriosa que vás encetar. Possa o Céo fazer-te feliz e dar-te tanta quanta fortuna te deseja

Teu Pai,

F. P. L. Vernek.

AO PUBLICO.

Não tinha ideia de apresentar ao vosso esclarecido criterio este meu pequeno trabalho. Amigos meus me animárão a fazel-o recordando-me que nada ha escripto sobre a nossa agricultura, pois que só ideias destacadas sobre este ou aquelle ramo tem vindo á nossa presença. A maior parte de nossos novos lavradores andão a esmo sem conhecerem as épocas proprias das sementeiras, e a maneira de bem dirigir o seu trabalho. Lembrei-me que de alguma utilidade podia servir-lhe; a elles pois, e a meus concidadãos em geral, peço desculpa de tudo quanto acharem de menos exacto sobre a materia. Oxalá seja esta primeira publicação hum incentivo para desafiar pennas habeis, e amestradas em huma das mais importantes arterias do nosso corpo social.

MEMORIA

SOBRE

A FUNDAÇÃO DE HUMA FAZENDA

SUA ADMINISTRAÇÃO

E ÉPOCAS EM QUE SE DEVEM FAZER AS PLANTAÇÕES, ETC.

O primeiro cuidado que deve ter o fazendeiro que de novo se estabelece, e que vai fundar huma fazenda he procurar aguada, e se a houver, tirar-lhe o nivel com direcção á melhor localidade; se porém não houver remedio, senão fazer as obras á feição da altura que ella der, não a podendo levar aonde se quer, ahi mesmo fundará a fazenda, e eis o motivo por que muitos e grandes estabelecimentos estão feitos sem aformoseamento, porque as aguadas obrigão ás vezes a buscar hum sitio menos agradavel, mais trabalhoso, e até dispendioso para levantar os edificios, que muitas vezes dependem de grandes escavações e grossas muralhas.

Apenas achado o lugar para sentar as maquinas, que, se fôr possivel, devem ficar dentro do quadro da fazenda, tirará ou mandará tirar a planta, com designação da casa de moradia, de todas as maquinas que forem necessarias, de paioes e armazens, de cavalhariças, e senzalas para moradia dos pretos.

Principiareis a vossa fazenda, edificando primeiro huma casa ordinaria para vossa moradia temporaria, e tantas quantas forem precisas para accommodar os escravos e camaradas; mas tudo isto deve ser feito de forma que não estorve o risco da fazenda. Findo este primeiro trabalho, tirareis o rego que deve trazer a agua para tocar as fabricas, e que tereis todo o cuidado que seja tirada bem nivelada para não estragar-se o rego. A primeira obra que se deve fazer he o engenho de serrar, que fará com que a vossa fazenda vos custe metade do que custaria se o não tivesses. Logo deveis fazer o moinho, o engenho de mandioca, e depois o de pilões, ou de assuscar se esse fôr o vosso estabelecimento, seguindo-se as senzalas dos pretos, que devem ser voltadas para o nascente ou o poen-

te, e em huma só linha, se fôr possivel, com quartos de 24 palmos em quadro, e huma varanda, de oito de largo em todo o comprimento. Cada quarto d'estes deve accommodar quatro pretos solteiros, e se fôrem casados, marido e mulher com os filhos unicamente. As varandas nas senzalas são de muita utilidade porque o preto, na visita que faz ao seu parceiro, não molha os pés se está a chover; quasi sempre estão elles ao pé do fogo, saem quentes para o ar frio e chuva, constipão, e adoecem. Depois que fiz todas as senzalas avarandadas adoece muito menor numero de pretos, além de se conservarem mais robustos. As senzalas devem ser feitas no lugar mais sadio e enxuto da fazenda: he na conservação da escravatura de que depende a prosperidade do fazendeiro. Muitos porém ha que não olhão para isso; conservão-nos em cloácas humidas e pouco ventiladas: emfim, muitos ha que para o preto he que menos olhão, o que querem he tirar serviço, em quanto elle como hum espectro move as pernas, embora no seguinte dia se ache na eternidade. Fallarei em outro artigo sobre este assumpto.

No entretanto que trataes das obras, não vos deveis esquecer das plantações. A primeira de vossas aberturas deve ser grande, e por tal forma feita, que para hum lado da fazenda vos fique terreno sufficiente, rezervado para pastos; no mais ameno e proximo, huma boa quadra para o pomar que he util e agradavel, a hum lado do qual, porém debaixo da mesma cerca, deve ficar desoccupado terreno, sufficiente para hortaliça, que deveis ter com variedade para a vossa mesa. Para o outro lado deveis fazer as vossas plantações, ou sejão de café, de chá ou de canna. As primeiras devem ser em grande escala, nos seguintes annos a fareis graduando as vossas forças. Hum dos primeiros objectos de que o fazendeiro se deve occupar depois de queimada a sua derribada, he de fazer-lhe largas estradas de carro; nas collinas ou morros maiores, aonde isso lhes não seja possivel, abrir caminhos de besta. Estas estradas devem cruzar-se de forma que o fazendeiro ou administrador possa de cavallo percorrer todos os cultivados, entrando por um lado e sahindo por outro. Lavradores ha que se esquecem d'esta primeira necessidade, deixão os caminhos por ultimo, ficando elle privado de ir ver o seu trabalho, e, se fôr, será saltando paos, e com grande difficuldade. Além disso he tambem muito difficil o transito dos escravos, ou trabalhadores, para o lugar aonde devem ir trabalhar, bem como a conducção do seu alimento, das sementes que tem de plantar, e da retirada do trabalho se ha huma chuva. De trezentas em trezentas braças, pouco mais ou menos, deve-se mandar fazer hum bom rancho, ou paiol, coberto de telha ou de palha, para n'elle

se recolherem os trabalhadores quando chove; na frente do qual haverá hum terreiro para se bater o feijão ou estender o café na colheita. Estes ranchos são optimos para a criação de aves para o gasto da fazenda; hum preto ou preta velha, ou com algum defeito, serve para isso, e então ha sempre superabundancia d'este prato necessario para a mesa e para os doentes. À margem dos caminhos de carro usa-se plantar larangeiras, ou outra qualquer arvore fructifera; pelas grotas bananeiras, e por baixo d'ellas inhame: á roda dos terreiros das roças algodão, que vos servirá, além de outros usos domesticos, para fiar linhas para cozer a roupa dos pretos. Emfim, aformoseae a vossa fazenda, tereis o util com o agradavel, e sem que nada vos custe, tanto que haja habilidade e bom gosto. Hum fazendeiro cuidadoso tem todos os dias hum jantar esplendido, e só lhe custa dinheiro o vinho e sal, ou alguma iguaria para acipipe, o mais tem elle de casa e com muita profusão. Creio que não exagero; alguns senhores da côrte que tem vindo cá por cima, conhecem isto, e me farão justiça.

Todo o fazendeiro deve plantar mantimentos que lhe cheguem para o gasto, de forma que lhe não seja preciso comprar para o consumo, embora faça menor safra: ella lhe ficará livre, e seus domesticos estarão fartos, pois quando se compra, nunca ha abundancia, e elles mais ou menos sempre soffrem.

Meio facil de conhecer os terrenos proprios para a agricultura, suas madeiras, e o uso que d'ellas se deve fazer.

O conhecimento das terras boas ou más he sem duvida hum grande alcance em que está o lavrador de outro que as não conhece. As terras aprecião-se avistando as suas florestas ao longe, e principalmente nos mezes da primavera. A folhagem de seus arbustos, a configuração de seus galhos, a altura d'elles, faz distinguir a sua qualidade n'essa distancia. Entrando porém pelas suas matas, ao primeiro golpe de vista conhece-se pela madeira a qualidade da terra, se boa, se media ou má.

Na primeira, encontrareis o superior oleo vermelho, o jacarandá-tan, o ròxo, o guarabú, a guararema, a guarapóca, a catinga de porco, a canela de sassafras, o cedro, o jaquetibá, a larangeira, o arco de pipa, o pau

parahiba, a canela de veado, a socupira, o tinguassiba, &c., &c. Nas medias achareis, o guraçahy, a peroba, a cabiuna, algum tapinhuan, a arucuranna, a cangeranna, o cataguá, a gurapiapunha, a canela soturnuahiba (maria preta), o jequitibá, algum cedro, a batalha, a canela de brejo e preta, a cheiroza, a gurauna, o ipé, a taquara-sú, e a taquara-póca, &c. &c. Nas inferiores achareis muito tapinhuan, o ipé, murici, pau-canudo (Pereira), bacupary, milho cosido, o negro mina, e outras arvores d'estegenero, bem como muito cacté, a taquara de lixa, o sepó-timbó, a serapelheira, &c., &c.

Muitas terras superiores ha que nos seus cabeços, e meias laranjas, apresentão madeiras que só dão bem em terras secas, e que são álias madeiras de construcção de primeira qualidade, tal como a guarauna, o ipé, a gurapiapunha, que pertencem a terras ordinarias, e isto he grande vantagem, porque estes cabeços dão bem mandioca e café, e depois de mais cansados tambem dão excellente fejão e milho.

Como trato n'este artigo sobre madeiras, desejara ter hum écho que repercutisse por todos os angulos do Imperio. O maior desperdicio se encontra em quasi todos os lavradores não só deixando apodrecer as madeiras sobre a terra, podendo-as conduzir e recolher para armazens, como mesmo lançando-lhe fogo com o maior sangue frio como que se estivessem fazendo huma grande coisa.

Sem duvida que se não podem lançar abaixo e cultivar nossas mattas virgens sem se lhe lançar fogo, porém está da vossa parte acautelar quanto ser possa a ruina total de preciosidades que reduzidas as cinzas nem vós, nem a vossa decima geração tornaráõ a encontrar nessa terra devastada. Para obviar esse inferno de fogo, nas grandes derribadas, que em menos de huma hora deixão em cinzas aquillo que a natureza levou seculos a crear, ordenai aos vossos derribadores, que não deitem abaixo hum só pao de lei, e logo que tiver chegado a epocha das queimadas, e fôr mister lançar fogo e deixar arder esse immenso combustivel que cobre a superficie, no dia seguinte logo de manhãa mandai alguns dos melhores pretos percorrer o terreno queimado, e apagar os paus de lei que com as chamas vierão abaixo. Aquelles que se conservárão em pé, deixai-os ficar até que o fogo dos troncos da derribada se tenhão apagado: então mandai a derribar toda a que ficou em pé, e recomendai que a atravessem e deitem para os lugares de mais facil transporte; então mandai fazer os caminhos e tirai toda para hum armazem, ou logo para aquillo que vos fôr necessario; as de serraria para o engenho se o tiverdes, e as demais para lugar enchuto e seco.

He, pois, tal o desmazelo que ha sobre este importante ramo, que mette dó, e faz cahir o coração aos pés d'aquelles que estendem suas vistas á posteridade, e olhão para o futuro que espera a seus predecessores. O governo deve começar a dar attenção a este estado de atrazamento em que cegamente marchamos, ordenando que todos os fazendeiros sejão obrigados a plantar á margem dos caminhos de suas fazendas certa porção de páus de lei. O cedro v. gr., que pega optimamente de galho, a temboyba, o pinho das Minas e outras arvores que, em 30 ou 50 annos, dão excellente taboado. Com este methodo se tira a duplicada vantagem da utilidade das madeiras e aformozeamento das fazendas.

Grande he, sem duvida, a pratica que hum habil fazendeiro deve ter para possuir cabal conhecimento, e conhecer ao primeiro golpe de vista toda essa diversidade de madeiras de que he enriquecido o nosso solo coberto ainda pelas matas virgens.

Parecer-vos-ha huma chimera, pois não he; elle vos apontará com o dedo sem descrepancia, e vos designará pelo nome toda essa preciosidade, cujo conhecimento lhe vem, já pela folha, pela casca, pela configuração dos galhos, e pelo cheiro ou côr do cerne se está seco.

Vou fazer a divisão das madeiras proprias para esteios, e designarei em primeira e segunda qualidade; dir-vos-hei tambem qual a mais propria para as rodas tocadas por agua, e machinismos do interior; as que servem para o ár na construcção de casas, as de serraria, &c. &c.

Para esteios, procurai em primeiro lugar o jacarandá-tan, a gurauna parda, o ipé-merim, a Maria preta, o pau ferro, o sobrasil, o sassafras, a canela preta, o sucupira. Em segunda classe achareis a maçaranduba vermelha, o jacarandá roxo, o arco de pipa, a tapinhuan, a peroba, o olio vermelho, a arucurana, o negro mina, o ipé-açú, e a gurauna preta.

Para o ar, lançai mão da guraçahi, da cataguá, da jundiahiba, do angelin amargoso, do angelin doce, do tinta, do olio copahiba, do dito jatahy, da carne de vaca, do guarabu, do guarapiapunha, da sapucaia, da merindiba, da canela, do milho cozido e outras, tanto que não lhe dê bixo, e vá logo para debaixo de coberta enxuta. Deve-se ter, principalmente na madeira branca, todo o cuidado em fazer o seu corte no minguante, e se possivel fôr de Junho até principios de Setembro.

As melhores portadas são de cataguá (este pau tem diversos nomes; em Minas chamão-lhe mangalô, e em outras partes pereira), da guarapiapunha, do cedro, da arucurana, da cangerana, da canela de bréjo. Estas madeiras tem a vantagem de serem macias, receberem facilmente o prego, e de

não estalarem com o sol. Outras muitas ha, porém, sem estas circunstancias.

Para taboados de soalho achareis o vinhatico, o cedro, o vinhatico cabelleira, o louro, o tapinhuan, a becuhyba, a cangerana, a arucurana, a peroba, o pau cravo, a sucupira, a canela preta, a timboyba, e o angelim amargoso.

Para forros o jequetibá, a canela do bréjo, acaixeta, a canela batalha, a bacubixá, o louro, &c.

Para portas, o vinhatico, o cedro, o louro, o cangerama, por serem leves e de facil trabalho.

Para maquinismos ou maçames, lançai mão do olio vermelho, do jacarandátán, e roxo, da sucupira, da guarapiapunha e do olio parnahiba.

Para as rodas de agua, o tapinhoan, a socupira, a gurauna, o olio vermelho, a peroba, e na falta d'este, o louro preto, a merindiba, o pau cravo, o cedro, o catagná.

OBRIGAÇÕES DO ADMINISTRADOR.

O administrador, meia hora antes de romper o dia, deve mandar tocar a chamada, á qual acodem de prompto, e a hum ponto já designado toda a escravatura dos diversos trabalhos; formão-se com separação dos dous sexos, e por alturas, ficando os mais altos á direita, e as mulheres de fronte dos homens. Os feitores tomão o centro; passa-lhe huma revista para ver os que faltão, tomando nota se por doentes, se por omissão ou fuga; dá alta aos restabelecidos do hospital, e recolhe a elle aos que se achão enfermos; observa se elles tem a ferramenta propria do trabalho do dia, cuja ordem deve ser dada de vespera. Immediatamente os mandará persignar e rezar duas ou tres orações, seguindo logo ao seu destino com o feitor na retaguarda.

Em seguida vai elle ver os doentes e ordenar os remedios que se achão no diario do professor assistente; passa depois a mandar tratar dos animaes domesticos, mandando-lhes dar as rações de costume e inspecciona-los, indo logo ao moinho, temperal-o, e mandar por-lhe milho, que deve ficar de vespera em hum forno aquecido; percorre depois as fabricas que se achão em movimento, e dá suas ordens á respeito.

Monta depois a cavallo, e vai ver as roças, demorando-se todo o tempo possivel no lugar em que se achão os pretos trabalhadores, observar se o serviço he bem feito, o capim bem arrancado, os roçados com todas as arvores bem decepadas, os sipós bem cortados, &c. &c. Seguirá depois para os

terreiros de café a ver se vão bem mechidos, se ha n'elles falta feita pelos ladrões; mandar, antes da colheita, fazer-lhe cercas de taquára no lugar para onde se encaminhão as aguas. Estas cercas sobrepô-las humas sobre as outras em distancia de tres a quatro palmos a fim de que se não perca o café, que se transpõe a primeira e segunda, o que succede muitas vezes; nas grandes chuvas, devem ellas ser curvas com o cóllo no centro da correnteza.

Esta inspecção deve ser diaria; o café deve ser mexido todos os dias para que seja de boa qualidade e séque mais de pressa. Dar depois huma vista de olhos pelas roças de milho, feijões, mandiocas, &c., a fim de observar o seu estado, e ver se as cercas estão boas, e os animaes da fazenda ou visinhos as não estragão. Acabado este trajecto, irá ver se os falqueijadores do matto (se os houver) estão cumprindo seus deveres; se a madeira que estão tirando he de boa qualidade e se não ha desperdicio n'ella; pôr as picadas, e mandar fazer-lhe os caminhos para ser conduzida ao lugar da obra. Este trabalho deve ser feito por pouco numero de pretos e dos melhores da fazenda, pois que a pratica tem demonstrado que quanto maior he o numero, menos rende o serviço. Assim uso nos reparos de cercas e outros misteres, salvo sempre urgente necessidade, e então deve ir com elles hum feitor.

O administrador deve sempre que tem de puxar paus pesados e tirados em lugar arriscado, ir em pessoa, para que a sua presença impeça algum desastre, evitando que se não pizem os pretos ou animaes, acautelando que a peça de madeira se não precipite, e que se torne então difficil de tirar como succede muitas vezes por descuido.

O administrador, de noite, quando chegar a escravatura, deve de novo formal-os, passar-lhe huma segunda revista, ver se trouxerão capim para a cavalharice, ou lenha para si ou para gasto da casa, se d'ella se precisar. Ordenar então o serão da noite, ou no paiol ou no engenho de mandioca, porêm que não exceda das 8 e 1/2 as 9 horas, então vão logo ceiar e recolher as suas senzalas, prohibindo que sáião d'ellas até ao toque da chamada da madrugada seguinte. Todo o que infringir este preceito policial, será castigado conforme á gravidade do caso.

ESCRAVATURA.

He este o germen roedor do Imperio do Brasil, e que só o tempo poderá curar. A abundancia de braços captivos, e o immenso terreno por cultivar, esquivão o trabalhador livre do cultivo de nossos campos. Vê-se por experien-

cia propria, que hum colono, a quem vamos a bordo de hum barco pagar a passagem, mal se sugeita a indemnisar seu amo, retirando-se ou evadindo-se muitas vezes sem ter cumprido seu contracto, mas porque? por achar elle quem muitas vezes gratuitamente lhe oferta hum pedaço de terra para trabalhar por sua conta, ou o inquieta com esperança de maior ganho.

N'estes termos : vê-se a necessidade de continuar com esse cancro roedor, cujo preço actual não está em harmonia com a renda que d'elle se póde tirar; inda de mais accresce a immensa mortandade a que estão sugeitos e que devora fortunas colossaes, e traz a infallivel ruina de honrados e laboriosos lavradores, que tendo huma fortuna feita se vêem carregados de dividas, e seus bens não chegando para satisfazer a quem os vendeo, muitas vezes sabendo, que vão carregados de enfermidades incuraveis. Faz pena vêr o atrazo da maior parte dos nossos agricultores, carregados de hum fardo que peza mais que suas forças sendo pouco o que fazem para os credores, e por fim ahi vai tudo á praça, não chegando mesmo para satisfazer suas dividas! E porque? porque lhe morrerão os escravos, e elle se vê de braços cruzados lamentando a sua sorte! Outra vez digo não está em harmonia o preço do escravo com o producto que d'elle se tira.

Á vista d'este triste quadro infelizmente verdadeiro, não compreis escravos fiados, mercai-os quando tiverdes o dinheiro, porque se vos morrem, estão pagos, e a perda he menos sensivel. Deixemos este assumpto de triste recordação.

O escravo deve ter domingo e dia santo, ouvir missa se a houver na fazenda, saber a doutrina christã, confessar-se annualmente: he isto hum freio que os sugeita, muito principalmente se o confessor sabe cumprir o seu dever, e os exhorta para terem moralidade, bons costumes, e obediencia cega a seus senhores, e a quem os governa.

No domingo de manhãa, devem vestir roupa lavada, e a suja deve na segunda feira ir para a barrela, e enchaguar-se na terça; se chuver e se molharem, devem mudar logo de fato, e estender mesmo na sua senzala a que se molhou, para tornarem a vestir no dia seguinte, quando sahirem para o serviço, pondo de reserva a outra limpa.

O fazendeiro deve, o mais proximo que fôr possivel, reservar hum bocado de terra aonde os pretos fação as suas roças; plantem o seu café, o seu milho, feijões, bananas, batatas, carás, aipin, cannas, &c. Não se deve porém consentir que a sua colheita seja vendida a outrem, e sim a seu senhor, que deve fielmente pagar-lhe por hum preço rasoavel, isto para evitar extravios e sucias de taberna.

Este dinheiro serve-lhe para o seu tabaco, para comprar sua comida de regalo, sua roupa fina, de sua mulher se he casado, e de seus filhos. Deve porém prohibir-se-lhe severamente a embriaguez pondo-os de tronco até lhe passar a bebedeira, castigando-os depois com 20 até 50 açoites.

Estas suas roças, e o producto que d'ellas tirão, faz-lhe adquirir certo amor ao paiz, distrahil-os hum pouco da escravidão, e entreter com esse seu pequeno direito de propriedade. Certamente o fazendeiro vê encher-se a sua alma de certa satisfação quando vê vir o seu escravo da sua roça trazendo o seu caixo de banana, o cará, a cana, &c. O extremo aperreamento desseca-lhes o coração, endurece-os e enclina-os para o mal. O senhor deve ser severo, justiceiro e humano.

Nas molestias devem ser tratados com todo o cuidado e humanidade. Embora haja cirurgião assistente, o Sr. do escravo deve fazer a sua revista á enfermaria para animar os doentes e dar-lhes allivio, acautelando alguma falta que por ventura possa haver.

Nem se diga que o preto he sempre inimigo do senhor; isto só succede com os dous extremos, ou demasiada severidade, ou frouxidão excessiva, porque esta torna-os irasciveis ao mais pequeno excesso d'este senhor frouxo, e aquella toca-os á desesperação.

Ha tambem alguns senhores que tem o pessimo costume de não castigar a tempo, e de estar ameaçando o escravo dizendo-lhe — deixa que has de pagar tudo junto — ou, vai enchendo o sacco, que elle ha de transbordar e então nos veremos — e quando lhe parece agarra o pobre negro, da-lhe huma estafa da qual vai muitas vezes para a eternidade, e porque? porque pagou *tudo junto!!!* Barbaridade! O negro deve ser castigado quando faz o crime: o castigo deve ser proporcionado ao delicto; elle que apanha, se não esquece e se corrige com esta pontualidade. Fazei pois justiça recta e imparcial ao vosso escravo, que elle apezar da sua brutalidade não deixará de reconhecer.

Não mandeis a preta que estiver criando, á roça por espaço de hum anno, occupai-a em serviço de casa, como, lavar roupa, escolher café, e outros objectos. Quando ella tiver seu filho criado irá então, deixando o pequeno entregue a huma outra que deve ser a ama secca de todos, para os lavar, mudar a roupa, e dar-lhe a sua comida.

O preto trabalhador de roça deve comer tres vezes ao dia, almoçar ás oito horas, jantar a huma hora e ceiar ás oito até nove. Sua comida deve ser simples e sadia. Em serra acima, em geral, não se lhe dá carne; comem

feijão temperado com sal e gordura, e angú de milho, que he comida muito substancial. A farinha de mandioca he fraca e de pouca nutrição. Quando por necessidade me vejo obrigado a dar-lhe seguidamente d'ella com feijão, começão a sentir-se fracos e tristonhos e vem requerer o angú: por isso o mais que faço he intermeiar huma comida com duas de angú.

Não mandeis o vosso escravo adoentado para o trabalho; se tiver feridas, devem-se-lhe curar completamente para então irem ao serviço. Tenho visto em algumas fazendas pretos no trabalho com grandes ulceras, e mesmo assim lá andão a manquejar em risco de ficarem perdidos ou alejados. Este proceder, além de deshumano, he prejudicial aos interesses do dono.

Alguns agricultores adoptarão á tempos a esta parte, o costume de dar só duas comidas aos escravos, dando-lhes ás 10 ou 11 horas do dia o almoço, e o jantar ás 5 da tarde. Taes lavradores não tem em vista os seus interesses; seus escravos devem fazer muito menos serviço, além de começarem a arruinar o estomago. Como he pois que hum homem ou mulher (que inda são mais fracas) pode aguentar desde as cinco horas até ás dez ou onze do dia seguinte sem comer, e trabalhando ao rigor do tempo com huma enchada, fouce ou machado?! Vai comer já inanido de forças, enche demasiadamente o estomago que se acha fraquissimo; cae em apathia, a digestão difficulta-se, e em breve espaço está elle doente. Eu aconselharia antes que essas duas comidas, embora menores, fossem divididas por trez: almoço, jantar e ceia, e ás horas acima prescriptas. As funcções digestivas se estabelecerião com regularidade, e o homem se tornará mais habil e satisfeito, além de mais sadio, embora mais fraco pela falta de alimento necessario.

FERRAMENTA.

Cada homem deve ter huma fouce grande, chamada de meia roça, huma foucinha, huma enchada grande e outra pequena; mas as fouces devem estar guardadas, e só lhe serão entregues quando comecem a haver roçados, ou cortes que se fação com as foucinhas. As mulheres bastão ter enchadas e foucinhas, salvo se ellas forem tambem aos roçados como alguns usão; mas eu não adopto esse systema, escolho para esse trabalho homens e robustos. Os machados tem-se quantos sejão precisos, bem como cavadeiras. Toda esta ferramenta deve estar encavada, e guardada para estar sempre prompta á hora que se precise. He necessario que toda a ferramenta esteja bem amo-

lada, do contrario farão metade do que devião fazer, e o trabalhador mortifica-se, dá bordoada de cego, e a madeira ou silvado, resistem-lhe. Sobre este ponto de muita importancia ha desmazelo; tenho visto em algumas fazendas lotes de pretos com fouces ou machados, que em verdade admira: estão grossos como paus, muito mal encavados e assim mesmo lá vão para o trabalho. Que fará porém hum pobre preto agarrado a huma fouce ou qualquer ferramenta que não corta? metade do que devia fazer. Mandai na vespera amolal-a bem, passai-lhe inspecção rigorosa, fazei voltar aquelles que a não trouxerem bem amolada até que venha em termos. O melhor meio para se vazar bem a ferramenta, he comprar hum rebolo cuja pedra tenha tres palmos de diametro, montal-a sobre o seu cocho com huma manivela de ferro; mandai ensinar a hum ou dous escravos á amolar ali a ferramenta, em hum instante se chega o córte a ella, e sem o inconveniente de andarem os pretos de noite pelo rio ou outro qualquer lugar a amolar ferros que nunca assim ficão bons.

As melhores enchadas devem ser como usão em Minas, calçadas de aço com dez polegadas portuguezas embaixo, oito da parte do olho e outro tanto de alto. Estas enchadas fazem dobrado effeito que as outras, já raspando as terras nas capinas leves, já cortando as raizes nos capinzaes maiores, já nas facturas de caminhos e cavas. As pequenas servem para chegar terra ao feijão, ao arroz e outras plantas que se semeão juntas e que as enchadas grandes cortão por serem largas. Os seus cabos devem ter seis e meio palmos de comprimento, as fouces seis, os machados cinco, as foucinhas dous, as cavadeiras sete: toda esta ferramenta deve ser bem encavada, ficando com a tortura do cabo para baixo ou lado de onde ha de dar o golpe. Para que ella fique bem segura he necessario que o cabo esteja cortado á seis mezes, e bem secco. Os das enchadas apertão-se com huma cunha, que deve ser de madeira secca e forte. O feitor na roça deve ter sobrecellente d'estas cunhas para de prompto supprir as que sahem das enchadas.

Sobre o methodo de manejar a ferramenta está tambem o avanço do serviço; hum homem que sabe manejar huma fouce faz dobrado de que outro que aliás trabalhando muito dá os seus golpes perdidos sem lhe dar a direcção necessaria; o mesmo acontece com o derrubador e trabalhador de enchada: he pois necessario ensinar á escravatura a trabalhar, aproveitando os golpes que dêr, e com o emprego da força necessaria, senão tereis hum prejuizo immenso, aquillo que se poderia fazer em quatro dias, não o fazem em sete ou oito.

Alem d'esta ferramenta, deve haver ao menos no armazem em que ella se guarda, seis alavancas, alguns alviões, marretas e picaretas para tirar a pedra necessaria para as obras, ou para romper caminhos e tiradas de regos quando se encontrem pedreiras, além d'isto algumas brocas, socadores e agulhas para cavouqueiros.

Tende o cuidado logo, em principio, de pôr alguns moleques a aprender officios, como sejão carpinteiros, ferreiros e pedreiros: em pouco tempo estão officiaes e tendes de casa operarios, tendo-vos aproveitado do lucro da aprendizagem.

Não vos esqueçaes de pôr tambem algum a oleiro para fazer a telha e tijolo para o gasto da casa.

CULTURA.

CAFÉ.

Sua plantação deve ser feita em meias laranjas ou morros; as varzeas não são os melhores terrenos para a sua duração. São mais abundantes os do nascente, do poente e do norte. Os voltados ao sul abundão muito em folhagem, crescem muito as arvores e dão pouco fructo, porém em compensação aturão mais, e sempre verdes e robustos, carecendo por consequencia dar-lhe mais largura do que se dá aos outros.

Deve ser limpo todos os annos tres vezes de enchada, sendo a primeira em março ou abril, a segunda em setembro ou outubro, para se lhe plantar milho, que deve levar em quanto elle não tem coberto toda a terra; a terceira, em novembro ou dezembro pouco mais ou menos. Tudo isto differe conforme a circunstancia do clima em que está a fazenda, visto que estas limpas devem ser na proximidade da colheita e da epocha em que elle deita a flor, e em que o grão quer sazonar-se.

A colheita varia conforme sua abundancia; se ella fôr desigual, hum apanhador não pode ás vezes dar mais do que hum a tres alqueires; porém se elle se torna todo maduro, então deve a tarefa passar a cinco, seis e sete alqueires. Ás horas de medir, que deve ser ao entrar do sol, o administrador deve estar presente a fim de fazer castigar aquelles que não derão a tarefa, que se deve graduar conforme o estado do café e as forças do individuo. Hum dos melhores expedientes que (em principio quando os meus escravos não sabião apanhar o café) estabeleci, e de que tirei muito bom resultado, foi o dos premios, v. g. marcava cinco alqueires como tarefa, e dizia-lhes: todo aquelle

que exceder, terá por cada quarta 40 reis de gratificação; com este engodo que era facilmente observado, consegui que apanhassem sete alqueires, que ficou depois estabelecido como regra geral.

Hum dos melhores meios que ha de avantajar a colheita, he fazel-a com toldos. Fazem-se estes com algodão grosso de Minas, cada hum leva 25 varas e tem 20 palmos em quadra, fica-lhe no meio huma abertura que vem até meio panno: esta abertura he guarnecida de tiras de sola, de hum dos lados, da qual tem hum páo preso em arganeos de corda, e cujas pontas vão prender em dous bocáes feitos da mesma sola, e que estão nos extremos do lado opposto ao do páo: enfia-se esta abertura no pé do café até chegar ao fim d'ella, então se prende as pontas do páo nos dous bocáes.

Em cada ponta do toldo está presa huma corda de linho, de oitavo de polegada com oito palmos de comprido; amarra-se estas pontas nos pés do café que ficão á roda do que se vai apanhar, levantando mais da parte de baixo, de forma que fique huma especie de curva para a qual deve correr o café apanhado; entrão os apanhadores dentro do toldo e despencão o café, que cáe todo limpo sobre elle. Cada toldo occupa quatro apanhadores, hum dos quaes porém, pouco faz, porque quasi que leva todo o tempo em carregar o café apanhado para o lugar do deposito. Quando se acaba de tirar todo o grão maduro, desata-se o toldo e despeja-se em hum jacá, o qual, logo que está cheio, he levado ao monte por hum dos mesmos.

Este methodo dá hum resultado de 30 a 40 alqueires diarios. Tem hum inconveniente, que he ser preciso andar atras hum que apanhe o grão que está no chão, e que não pode exceder de hum a dous alqueires. O toldo aruina-se se se não estende á noite no caso de se molhar: he preciso haver cuidado n'isso.

Se o lugar da colheita está longe de casa, no dia seguinte os carros ou bestas devem conduzir o café apanhado de vespera para o terreiro que deve ser sempre o mais proximo possivel de casa, e se elle está perto, os mesmos pretos de madrugada o devem trazer para esse lugar. No acto da colheita deve-se fazer o deposito o mais perto possivel, de forma que o trabalhador se não estorve em leval-o muito longe, o que transtornaria a sua tarefa. He necessario que cada praça tenha em principio da colheita hum jacá de alqueire e hum samburá de quarta em que elle apanha dependurado ao pescoço, e que logo que está cheio vaza sobre o maior até o encher, e então o vai deitar ao pé do lugar em que se ha de medir; cada praça poem o seu café em separado, até que se mede e lança então em hum só monte.

O terreiro deve ser feito com algum declive bem direito e duro, a fim de

escorrer facilmente com as aguas e não esterrar o grão. Depois de huma chuva, deve no dia seguinte mecher-se logo com hum ródo a fim de descobrir-se parte do terreiro por onde este passa, e poder penetrar o sol e o ar, ou então juntar-se em montes de alqueire; d'ahi a quatro horas estando já enxambrada a parte descoberta, puxa-se para esta com o mesmo ródo descobrindo o lugar em que estavão os montes a fim de tambem seccarem, e logo que se consegue este fim, espalha-se outra vez por toda a superficie do terreiro, tendo o cuidado de o mecher com o mesmo ródo ao menos duas vezes por dia. Quando hum terreiro tem de mil e quinhentas a duas mil arrobas, não póde dispensar duas pessoas para o beneficiar bem, e n'este caso elle, em 20 a 25 dias, póde estár em termos de ir aos pilões, o que se não deve fazer sem que esteja bem secco e estále no dente. Se não está bem secco perde na côr, e por consequencia dá menos dinheiro no mercado, além do discredito em que necessariamente vai cahir. Cada cinco quartas depois de secco deve dar huma arroba, e tambem se gradua na colheita verde a dous e meio bem caculados.

Logo que a colheita tem excedido de meio, vem muito grão ao chão, e então não se póde dispensar além do jacá e samborá, huma peneira para coar a terra que vem envolta com o grão que se acha no chão, e que se varre a hum só ponto a hum lado do cafezeiro.

Ha annos a esta parte, que se tem começado a despolpar o café, e ao qual hoje na praça chamão lavado; os primeiros que assim o preparavão bem, obtiverão duplicado preço do outro, mas hoje vai elle cahindo e quasi igualando-se ao antigo. Não obstante, he preferivel a sua preparação á do outro, não só pela melhor qualidade como por levar menos tempo a seccar-se e fazer-se o seu processo á vista do dono e nos terreiros de casa; obstando-se por consequencia o escandaloso roubo que ha nos terreiros das roças, aonde tem chegado a desmoralisação a tal ponto, que lavradores ha a quem não deixão metade da colheita, e he tal o descaramento dos alliciadores, que levantão pequenas tabernas só para comprar café a troco de aguardente, fumo e outras bugiarias, peitando os escravos das fazendas e ensinando-lhes mesmo a maneira mais facil e mais engenhosa de roubarem seus senhores e visinhos para se locupletarem á custa do trabalho alheio! Estes garimpeiros dormem de dia para de noite estarem á espreita de bom mercado, pois que sempre comprão por hum aquillo que vale dez. Os nossos legisladores devião fazer huma lei excepcional para esta classe de gente, castigando com galés com trabalho aquelle que se encontrasse mercadejando fóra de horas em negocios taes.

O nosso digno patricio, Antonio da Silveira Caldeira, apresentou huma memoria sobre a cultura e preparação do café com hum engenhoso invento de que traz o desenho. Recommendo a sua leitura, supposto que não esteja de accordo quanto ao seu despolpador, que sendo optimo, he de pouca duração, e se inutilisa apenas os dentes do cylindro se começão a curvar, sendo necessario para lidar com elle, hum homen habil, e que remedeie de prompto esse inconveniente. Acho menos complicado e mais simples, os da saude, e d'esta opinião tenho encontrado muitos outros lavradores.

O café deve ser plantado nas terras seccas, e soalheiras de doze palmos, nas de meia força de quatorze, e nas superiores e maçapês de deseseis. Tenho ouvido opiniões, de que se devem abrir quinze dias antes as cóvas para que elle pegue bem: não sou d'essa opinião, o essencial está em ser plantado com a terra bem molhada, e bem apertada a raiz. Tenho assim feito plantações grandes sem perder quasi huma cova.

O cafezeiro deve ser decotado de idade de deseseis annos até vinte cinco. Nos lugares em demazia quentes, ou de terras fracas, envelhece elle mais de pressa, em outro tem vinte e vinte cinco annos, e ainda dá optimas colheitas. Logo, porém, que se torna cheio de varas e de limo, e que a sua rebentação está fraca, convem cortal-o. Alguns o fazem tendo elle quatorze annos: acho pouco, e por isso costumo fazel-o quando elle está de todo velho.

Ainda existe hoje em frente a casa de meu pai, hum cafezal que foi decotado tendo trinta annos, e ainda entre elle se encontravão optimas arvores e carregados de fructo; forçoso foi fazer o decote em todo elle, e veio com tal força, que figurou em breve huma plantação nova. Tem hoje quarenta annos, e ainda dá soffrivelmente. Quando quizerdes fazer o decote, mandai cada trabalhador com huma fouce e hum machado, tire d'elle com a fouce de alto a baixo, todos os galhos finos, e depois de estarem as varas mestras limpas, cortae-as pelo meio: pegae depois no machado, e cortae o tronco rente com a terra fazendo-lhe hum topo horizontal, desviae depois os galhos e deixae-o descoberto. Esta operação de cortar os galhos finos não he senão para que mais facilmente apodreção e estrumem a terra. O terreno assim limpo, deve ser capinado e plantado de milho ou de mandioca. No fim de dez ou doze mezes, tem os grelos dos tocos dous a tres palmos, ordenai que se tirem os mais finos deixando só tres ou quatro dos rebentões mais fortes, cobrindo depois com terra o toco, que por isso se mandou cortar rente com a terra. A sepa assim coberta deita raizes nas suas quinas, os rebentões sobem com dobrada força, e em breve estão dando fructo.

A sepa teima em botar novos brotos, tirem-se-lhe sempre, deixando ficar só os primeiros que forão escolhidos, e então tereis novas e abundantes colheitas d'este velho cafesal remoçado por vós.

Alguns o decotão hum palmo acima do chão; além de não ser bom, deixão todos os grelos, fica huma multidão junta que tira toda a força ao tronco, e em breve se torna esteril.

A melhor forma de o plantar he alinhado, formando no cabeço do monte hum esquadro, cujas quatro linhas servem de mestras para todo o alinhamento. Este methodo he melhor para facilitar as capinas e a colheita, dando cada carreira a seu apanhador, que he responsavel se não faz o seu dever.

Conhece-se que o grão está secco, quando tem a côr de azeitona de Elvas e bem por igual, sem que apresente mancha no meio, e que trinque no dente. Quanto mais secco, de melhor qualidade se torna, e por isso nada se perde em secca-lo bem.

Depois de secco resta ir aos pilões; uso soca-lo pelo maior, passa-lo no ventilador, coá-lo depois por huma peneira grossa a que alguns chamão *poruca*, e outros *broca*, passa ella só o grão limpo, deixando todo o marinheiro que volta com o outro aos pilões. Depois d'esta primeira passagem, do assopramento e coadura, volta aos pilões a alimpar, torna ao ventilador, e vai depois a escolher tirando se-lhe todo o podre e alguma pedra.

Apparece ás vezes excessiva escolha, e isso succede muitas vezes por carregarem as arvores demais, e não sazonar bem todo o grão que já assim vem deteriorado; outras vezes por descuido deixão os apanhadores misturarem muita fructa verde e sem estar sazonada, e outras por mal beneficiado nos terreiros quando não he a tempo mechido. Não consintaes que apanhem a baga sem estar amarella querendo amadurecer; os apanhadores com o desejo de concluir a tarefa, agarrão tudo ripando a arvore, e tirando-lhe até a folha, o que lhe faz muito mal.

No acto de ensacar mandai-o outra vez passar nos pilões: chama-se a isso brunir, pondo-o reluzente e bem limpo, tirando ainda o ventilador algum pó que tem, e então fica muito bonito.

Uso, logo que está secco em termos de socar, laval-o em hum grande cocho para lhe tirar a pedra e terra, porque fica então só com o café podre. He preciso fazel-o de manhãa cedo e que não passe das nove horas, porque depois já não havera tempo de seccar em todo o dia, o que succede sempre se he bem mechido. Sobre o cocho corre huma bica de agua se a ha, senão carrega-se em barris, e consecutivamente; em huma ponta

deita-se o café: huma preta meche-o ali bem com ambas as mãos e empurra-o para baixo: do meio por diante, estão tres depeneiras apanhando n'ellas o grão, mettendo-as por baixo, suspendem fóra da agua, escorresse esta, e atirão com elle em hum taboleiro que lhe fica nas costas voltando-se de lado; d'este taboleiro he tirado em jacazes para o terreiro; em tres horas costumo lavar com doze pessoas cerca de trezentas arrobas e mais. Tambem se póde fazer a lavagem por outra forma: o cocho deve ser então quadrado, do comprimento do 16 ou 20 palmos, tendo cabeça em hum só lado, no qual está huma bica com dous palmos de boca e hum de fundo: ali corre huma porção de agua. O cocho tem algum declive para o lado opposto que servirá de sahida, e em cuja extremidade tem de cada lado pregadas duas reguas que ficão separadas por tres dedos huma da outra, formando huma calha. Cortão-se páos redondos com hum comprimento certo, e que entrem bem n'esta calha; fica n'ella hum só páo chegado ao fundo, os outros poem-se em reserva; deita-se em cima na bica o café, corre elle, e cahe no cocho; a pedra fica no fundo d'este e pára junto ao torno que está atravessado nas duas calhas da boca: o café sobe por cima, e cahe sobre huma grande esteira de taquára que se acha pregada fóra em huma grade de madeira com cavidade por baixo, dando por hum lado sahida ás aguas que vasão pela esteira, e fica o café secco. Alli deve estar hum servente com hum ródo que puxa o café já lavado sobre outra grande esteira que está em seguida por baixo d'aquella; d'alli he tirado e conduzido ao terreiro e espalhado logo.. Quando o primeiro torno está a cobrir-se de pedra, poem-se segundo dos que estão em sobrecellente, e assim por diante até encher-se o cocho; então pára-se com o café, vão-se tirando outra vez os tornos hum por hum; a pedra cahe precipitada sobre a esteira, a agua arroja para diante o café sem pergaminho que foi ao fundo com a pedra; hum servente com a mão vai desviando o café e tirando-o para fóra: em pouco está o cocho vazio, e começa se outra vez a lavagem. Por esta forma podem-se lavar até nove horas seiscentas arrobas.

Alguns socão-no em monjolo quando tem muito pouca agua; outros, por falta inteiramente d'ella, usão do engenho de pilões tocado por bois, outros da riba movida por bestas: porém, o melhor sempre he o engenho de pilões impellido pela agua. Em todos estes devem haver ventiladores, ou sejão tocados á mão ou por agua. Sobre qualquer d'estes machinismos vai havendo aperfeiçoamento. Ha pouco que me apresentou o habil machinista João Frederico Richsem hum engenhoso meio de adiantar o soque de café. O corpo do engenho tem hum sobrado no qual está hum pilador feito

de madeira de topo com trilhos de ferro; este pilador he movido por huma lanterna com fuzeis, que impellidos por hum rodete lhe dão hum movimento espantoso, porém com tal docilidade, que se não ouve bulha alguma. O café cahe por huma moega no pilador, que quebra-lhe toda a casca e corre por huma bica direita ao lugar do engenho dos pilões e proximo do ventilador, aonde he lançado o café assim com a casca quebrada, sopra-se esta, e deita-se então nos pilões cujas mãos são movidas por hum segundo eixo, tocado com rodas de ferro huma na cabeça do eixo da roda de agua, e outra n'aquelle; em hum instante está socado, preparando se por este modo cerca de 400 arrobas diarias.

Como acima disse, uso lavar o cafe depois de secco (entende-se que não he o despolpado) e a rasão não he só pelo interesse de ficar sem pedra e torrões de terra, he tambem por se lhe tirar o immenso pó ou terra que elle tem agarrado á casca, e que faz nos pilões desenvolver muito pó, o qual se une ao grão do café, que ainda que vá a brunir não se limpa e fica sem a côr primitiva. Para conhecimento exacto d'esta asserção pegai em hum punhado de café, já de todo prompto, envolvei-o em hum lenço branco, esfregai-o bem, e vereis o lenço sujo de huma côr preta ou vermelha.

CHÁ.

Esta planta, oriunda da China, he de todos os Brasileiros hoje conhecida, e breve ella deve tomar o primeiro lugar nos generos de nossas producções agricolas. Já para S. Paulo e Minas, e mesmo na nossa provincia se fazem plantações em maior escala, e no nosso mercado aparece das fabricas do nosso digno patricio o Sr. Antonio Felisberto Nogueira, da Villa do Jaguary da provincia de Minas e outros, optimas colheitas, e preparado tal e qual o da China. Felicito com o maior enthusiasmo esses dignos Brasileiros, e lhes rogo mesmo não esmoreção em sua interessante industria, nem deixem de dar todo o cuidado na elaboração d'esta folha, tornando-a se fôr possivel tão boa ou melhor do que a que nos vem de paiz estrangeiro. Em verdade, nossos patricios não estão ainda bem certos do grão de força que lhes poderá dar nos mercados da Europa o bem beneficiado de seus generos de exportação, e a maior parte dizem (com pezar o digo) o que quero he muito, dá menor preço por arroba, mas tiro o mesmo resultado, porém não tenho tanto trabalho. Erro crassissimo! Se o nosso café, o nosso assucar, o algodão, e outros generos, tivessem chegado a ganhar nas outras partes do mundo aquelle

conceito que tem ganho os productos de outras nações, certamente não estarião mezes e annos nos depositos europeos sem sahida.

O chá principia com melhores auspicios do que o café, e he de esperar que os agricultores se atirem a elle como unico meio de salvação, vista a proxima ruina com que se acha ameaçada a cultura do café pela escacez das maltas virgens, e não dar elle senão em terras novas, quando o chá vegeta muito bem nos terrenos safados e de menor força. Nos altos das serras aonde nada produz, cresce elle espontaneamente e os arbustos chegão a huma grandeza admiravel. A serra da Piedade, a dos Orgãos, a do Coito, de Vernek, e Commercio offerecem terrenos optimos para sua cultura, tendo de mais em mais a vantagem de estar a quatro e poucas mais legoas dos portos de embarque. Creio que a qualidade do chá não será tão boa como o que fôr produzido nas terras quentes, porém esse inconveniente talvez se possa minorar com o fabrico.

Nada direi sobre a maneira de o plantar e fabricar, ahi está a memoria do finado marechal Arouche, primeiro introductor d'este genero, e de outros que pódem bem servir de pharol aos novos fabricantes.

Oxalá hum dia a nossa exportação d'esta herva seja tal, que toda a America do Norte e a Europa venhão ao Brasil em demanda d'ella, e que de huma vez deixem de levar o seu ouro para onde elle não sahirá mais. Não me podia ageitar com o nosso chá, achava-lhe mau gosto, e hum aroma desagradavel, mas ultimamente o acho ainda superior ao que nos vem de fóra, e então se conhece que do fabrico está tudo. Verdade que a viagem e passagem da linha podem influir muito no aperfeiçoamento, mas então quanto melhor não ficará o nosso com essa viagem? Animai-vos, cáros patricios, sede constantes em vossa tarefa, aperfeiçoai o vosso genero, embora seja menor a vossa colheita, serv-os-ha mais rendosa, porque a cifra crescerá no mercado; nem o volume das arrobas cansará vossos animaes, e nem os alugueis darão hum grande bote em vossa bolsa, dando-vos o desgosto de venderdes por quatro aquillo que valeria oito, se fòra de boa qualidade.

CANNAS DE ASSUCAR.

Deve ser plantada em varzeas ou outeiros em que se possão levar carros afim de ser transportada para o engenho.

O melhor tempo de sua plantação he de Janeiro até Março. Tambem se planta em Agosto e Setembro, porém no seguinte anno não está ás vezes bem madura a que he semeada n'estes ultimos mezes, por consequencia

deve ser lançada na terra nos mezes acima. Capina-se logo que ella tem brotado, e logo depois em Setembro, sendo a ultima em Janeiro, épocha em que ella faz huma nova brotação. Limpa-se-lhe bem toda a palha secca, e chega-se-lhe terra ao pé, a fim de se verificar o adagio de nossos antepassados, que dizião — *Pampanos de Janeiro vão com a mãe ao picadeiro.* As de Caénna achão-se muito degeneradas; devem-se plantar de tres a quatro palmos de distancia: as crioulas, de dous e meio a tres.

Se a planta he feita de olhos, devem-se cortar com hum ou dous olhos de canna descoberta, e logo abaixo das folhas do ultimo grelo: e se he de canna, picão-se com tres ou quatro olhos. O modo mais facil de a semear he indo adiante de cima para baixo os abridores de covas com enchadas, seguindo-lhe outros que deitão em cada cova huma planta: este trabalho deve ser feito por gente fraca, vem finalmente outro terno de trabalhadores, de menor força que os primeiros, cobrindo as covas que se achão com a planta dentro, de forma que fique o terreno direito.

O córte deve principiar em Maio ou Junho a fim de que esteja a safra concluida em Setembro ou Outubro antes que a canna tenha feito nova brotação e não se ache sem as qualidades sucarinas. As moendas horizontaes são as melhores até hoje conhecidas; os engenhos tocados por agua ou a vapor são preferiveis áquelles puxados por bestas ou bois, que não he senão hum triste remedio.

O fabrico do assucar tem soffrido diversas vicissitudes sem melhoramento; felizmente tem o nosso distincto patricio Feliciano Nepomuceno Prates introduzido ha pouco hum novo aparelho, cuja experiencia deo hum resultado a favor de quarenta a cincoenta por cento, mas o custo d'este novo invento não está nas forças da maior parte do nossos fabricantes. Tem elle além da conveniencia acima dita, outra de não menor importancia, que vem a ser, fazer-se todo o combustivel só com o bagaço da mesma canna.

Das espumas e fezes da mesma se faz aguardente: os alambiques para o seu restilo tem soffrido diversas modificações; não darei aqui minha opinião, deixando-a ás experiencias recentes.

Cerca de dous mezes antes da moagem, deve o lavrador mandar derribar huma porção de mattos, lançar-lhe o fogo sobre o verde para que as chamas lhe não estruão a lenha, pical-a logo depois, regulando a que poderá gastar, junta-la em bagaceiras, pondo logo os carros a conduzil-a para o lugar da fabrica, a fim de estar no principio da safra com grande sobrecellente d'este combustivel.

O uso do arado vai sendo introduzido em algumas fazendas, e o resultado tem sido proficuo, e então depois do seu rotiamento, o mesmo arado abre regos em que se deita a canna em linhas; as primeiras capinas são feitas a bois com hum outro arado feito para isso de proposito. Oxalá que os nossos senhores de engenho desprezassem a antiga ronha de fazer com braços humanos aquillo que podem fazer com animaes. Então com tres ou quatro quadras de terreno farião as suas safras, enchendo de canna planta cada huma d'estas annualmente, no entanto que aproveitavão as sócas dos outros.

Para seguir este methodo seria necessario fazer huma estrumeira á moda da Europa, e estrumal-as depois do uso do arado. A vantagem d'esta mudança seria inconcebivel pela poupança das terras, cujas sobras servirião para pastagem do gado e de sementeiras para sustentar os trabalhadores, e outras para se cobrirem de novas florestas, que as tornarião mais fortes e productivas. Em verdade, a maior parte das nossas fazendas estão estragadas, cobertas de sapé e samambaia pela falta de poupança d'ellas, pelos fogos que por descuido lavrão annualmente as vezes as melhores localidades, tornando estéreis terrenos que podião dar avantajado producto. Outro defeito existe nos nossos lavradores, e vem a ser: a superabundancia do gado solto nas terras de cultura, calcando-as e esterilisando-as de todo.

O agricultor deve só tér o gado indispensavelmente necessario para o costeio, mas este pastorado, bem tratado, e dormindo preso debaixo de coberta enxuta, pois está demonstrado que as chuvas e lamaçáes lhes faz hum mal consideravel. A palha que se tira das espigas de milho seccas os alimenta muito; as do feijão fazem-lhe o mesmo effeito, deve-se guardar estas e outras especies em paióes, para se lhes dar ração de tarde e de manhãa antes de irem para o campo. Está sabido que se huma fazenda faz o seu costeio com trinta bois mal tratados, fará o mesmo trabalho com metade se d'elles houver cuidado.

MILHO.

He este o alimento mais necessario ao lavrador de serra acima; com elle se nutrem os escravos, a tropa, os cavallos, os porcos, os carneiros, gallinhas, &c. &c. Deve-se ter o celleiro aonde se guarda, bem provido, e haver a maior cautella na sua sementeira, que deve ser em terras da melhor qualidade.

Os roçados para elle, se he em derribada, devem ser feitos de Maio até Julho a fim de se queimarem até fim de Agosto, e se he em capoei-

ras, far-se-hão de Julho até meados de Agosto; e se he sobre cafezaes novos, limpar-se em Setembro, e vae-se logo plantando em proporção do trabalho feito. A melhor épocha de se semear este grão em terras frias he em Setembro, e nas quentes no mez seguinte, e alguns até Novembro tirão bom resultado se os soes de Janeiro não vem muito fortes. Tambem as vezes se faz huma sementeira d'este grão em Junho, a que regularmente se chama milho do frio, e ha occasiões em que dá a cem por hum, quando o que se planta na primavera regularmente chega a esta cifra até cento cincoenta e duzentos.

Nas terras abundantes, a distancia de huma a outra cova deve ser de seis palmos levando em cada huma cinco a seis caroços, e nas fracas de quatro e meio a cinco de distancia, com quatro a cinco sementes em cada huma. Deve-se-lhe correr as enchadas quando elle tiver hum mez, e chegar-se lhe bem terra ao pé. Muitos lavradores se satisfazem com huma só capina; mas a pratica tem demonstrado que dando-lhe huma segunda corrida quando elle está emburrachando, e deitando o esporão, augmenta ás vezes cicoenta por hum na colheita! Não se deve colher sem que esteja bem secco o grão, e tem-se conhecido que recolhido aos paióes no minguante, he menos perseguido do gorgulho, que muito o deterióra, quando he recolhido mal secco ou na enchente da lua. Para se quebrar, he necessario fazer de antemão jacazes chamados de cabeça na razão da terça parte da gente de roça, dous pretos quebrão para hum juntar ao lugar aonde deve chegar o carro ou bestas, e logo se deve ir conduzindo para o seu deposito aonde he empilhado com toda a casca, e d'alli se vai tirando á proporção da despeza necessaria. A palha não se deve queimar, mas sim guardar em hum paiol para isso feito, e d'este se vai tirando para a boiada, por ser hum grande alimento para estes animaes.

FEIJÃO.

He este hum alimento tanto mais sadio quanto necessario, e do qual hum lavrador não deve deixar de ter a sua tulha bem sortida; isto he, serve elle para a principal alimentação dos trabalhadores e para o prato quotidiano das nossas mezas, dando-lhe o nome vulgar de *Pai da casa.*

Tem lugar a sua sementeira duas vezes por anno: a huma se chama da secca, e a outra das aguas.

A primeira d'estas tem lugar na ultima semana de Janeiro até fins de Fevereiro, e a segunda em todo o mez de Setembro e de Outubro. Seu

grão he semeado de dous até tres palmos, deixando em cada cova tres a quatro caroços. Logo que elle tem hum mez ou que principia a deitar o baraço, deve-se-lhe chegar a terra ao pé, e tirar todas as ervas parasitas. O melhor meio de se conseguir vantagem d'este grão he plantal-o debaixo de milho, e tambem na falta d'este se planta solteiro ou entre cannas semeadas de novo, e então he melhor usar do de côr, que tambem resiste melhor ao frio, se por ventura se faz a sementeira em Março, o que só se deve fazer por urgente necessidade.

Este grão ha annos a esta parte, he perseguido de hum insecto a que chamão bixo de feijão, e o melhor meio de obstar a seu ingresso, he seccal-o bem e leval-o ao sol de dous em dous mezes; alguns o seccão com o cisco do terreiro, e a fim o conservão optimamente, tirando-lhe só a palha grossa quando se acaba de bater, e conservando-o com toda a outra que tem cahido com as varas.

Conhece-se que está maduro quando tem a folha toda amarella e a bagem quasi toda secca. Arranca-se então, quebra-se pelo meio as cannas de milho, deixando em pé a parte que fica ao lado da raiz; vai-se pondo o feijão arrancado em cima d'estas estacas nativas, abrindo-o bem, e alli se deixa até ficar bem secco; então leva-se em feixes ou em carros para o terreiro; estende-se fino, mas que fique a superficie bem coberta; ás onze horas do dia vira-se, e ao meio dia bate-se com varas correndo com igualdade todo o terreiro, torna-se a virar metendo hum braço por baixo da camada de palha quanto se possa prender entre as duas mãos, voltando-se de baixo para cima: feita esta operação, torna-se a bater: meche-se então em diversos pontos se ha ainda bagem, faz-se segunda viradura, e de novo se torna a bater; logo que a palha está sem nenhum grão, tira-se para fóra, poem-se em hum monte, junta-se o feijão e recolhe-se. A palha queima-se; no dia seguinte junta-se a cinza, guarda-se em fôrmas ou jacazes para com ella se fazer decoada para o sabão do gasto da casa.

ARROZ.

O arroz he tambem indispensavel nas casas da familia: serve elle não só para muitos pratos deliciosos, como mesmo para a exportação e hospital dos escravos nas molestias agudas, nos convalescentes, &c. &c.

Os fins do mez de Agosto até Novembro são proprios para sua sementeira, mas são preferiveis os dous primeiros d'estes mezes. O lugar mais proprio para se elle nutrir, são as terras baixas e pantanosas. Tambem he

cultivado nas terras seccas; he porém necessario que huma estação chuvosa o ajude, senão, só dá palha. Ha hum a que chamão miudo, que dá optimamente nas terras seccas e sobre o cabeço dos montes. O grão que he semeado nos lugares de pantanos, preciso he pôl-o alli já grelado: para conseguir este fim, poem-se de molho no rio em hum sacco; no dia seguinte bota-se em huma gamela, abafa-se bem, esquenta e grela espontaneamente, e então se semea. Nas terras enchutas, planta-se de covinha com distancia de dous a tres palmos, e lança-se em cada huma, huma pitada que não leve mais entre os dous dedos do que cinco a seis grãos. Limpa-se todas as vezes que estiver sujo. Demonstra que está maduro, quando sua espiga se torna amarella e de huma côr de ouro: cortão-se estas rentes á haste, e deitão-se em hum terreiro, batendo-se logo que elle está cheio ou que se tem cortado quantidade sufficiente para este mister. Com hum dia de bom sol fica ás vezes secco se se poem bem ralo, guarda-se depois em tulhas aonde he necessario ir vel-o, porque os ratos são seus amiguissimos freguezes.

MANDIOCA.

He esta preciosa planta huma das mais necessarias ao fazendeiro e a todos em geral; sua optima farinha serve nas nossas mezas como hum accessorio indispensavelmente necessario; nas mesas de maior luxo ahi aparece o seu pirão, os deliciosos bolos de sua tapioca, e os saborosos mingáos e biscoitos de sua gomma, que tambem lustra a cambraia, e fininisimos morins de nossas camisas e dos vestidos de nossas damas. Sem duvida, nenhum de nossos lavradores deve deixar de fazer todos os annos larga sementeira d'esta planta, cujo celleiro he a terra em que se semea, e d'ella se vai tirando á proporção de seu consumo.

Muitas qualidades ha d'esta planta; passarei a enumerar as que me occorrem. Mandy Cambaia, Mandy Irajá, Mandy São Sebastião, Pury, Rochina, Campeira, Sertan, Vara de Canoa, Mandioca branca, Aipim, Pão de Chile, &c. Estas duas ultimas especies, comem-se com a vacca e d'ella fazem-se mingáos deliciosos; a ultima d'ellas serve no Chile açada, como de pão, nas mezas de chá juntando-lhe manteiga; e acho-lhe razão, pois que he ella de hum sabor agradavel, farinacéa e muito enxuta.

O methodo de sua plantação differe em muitos lugares, e isto succede pela fraqueza ou substancias das terras em que he plantada. Nos terrenos fortes e novos basta fazer-se huma cova pequena de enchada (alguns a

plantão até de cavadeira) e pôr-lhe a estaca com o olho voltado para cima; alguns ha que a poem deitada cobrindo-a com o pé.

Sua distancia de cova a cova deve ser de tres palmos. Nas terras de meia força, fazem-se covinhas de tres a quatro enchadadas, e com as costas da mesma se enche de novo a cova com a terra que se tirou, a fim de ficar balofa, e então se embebe a estaca que deve entrar só duas terças partes do seu comprimento, ficando o resto para fóra. Nas terras safadas deve-se fazer cova alta, com hum diametro de tres palmos, cavando primeiro a terra por baixo da base da mesma, juntando-se depois ao diametro em forma oval, n'ella se introduzem tres a quatro estacas da mesma forma que a antecedente.

A rama deve ser picada de forma que não fique cada planta com menos de tres olhos, escolhendo-se a que estiver madura e bem sãa; faz-se o seu calculo por feixes que regula cada hum a carga de hum homem, e que deve dar depois de madura seis a sete alqueires cada hum. O melhor tempo de sua plantação he de Junho até Setembro antes que ella tenha feito a sua brotação, visto que, todos os annos no primeiro d'estes mezes perde toda a folha e brota no ultimo d'elles. Muitos a plantão em todo o tempo, mas não he susceptivel de grande incremento, e então deve ser decotada em Agosto, cortando-se fóra da terra na altura de tres quartos de palmo; este methodo he sempre vantajoso embora tenha sido plantada em tempo proprio. Nas primeiras capinas, tanto na plantada de novo como na decotada, deve-se tirar todos os brotes e deixar hum só a fim de não tirar a força á raiz. Tres vezes deve ella ser capinada até ter dezoito mezes, tempo em que se póde principiar a arrancar, o que deve ser feito diariamente, ou na vespera em que se deve fazer a farinha, porque deteriora-se estando ao ar mais dias.

Arrancada vem para o engenho em carros ou bestas, alguns a trazem á cabeça dos pretos, methodo erroneo e prejudicial, pois que alguns fazem d'estes pobres homens bestas de carga em tudo e para tudo. Ali he ella raspada com facas até ficar bem limpa, sevada e espremida em prensa de alagar ou tepitis, e ali fica ate ficar bem enxuta. Hum cocho que recebe as fezes, serve de deposito á gomma; depois de bem sentada, se escorre a agua, dissolve-se de novo a gomma e coa-se em outra vazilha bem limpas: deixa-se de novo sentar, tira-se-lhe a agua ficando a gomma em pão no fundo da vasilha; deita-se por cima hum panno limpo que he coberto com cinza, a pouco espaço está esta massa enxuta, tira-se o panno com cui-

dado para que se não transborde a cinza deita-se em taboleiro, ou lençoes ao sol até ficar bem secca, sendo necessario mechel-a de quando em quando.

O processo da farinha he tão trivial entre nós que escuso fazer sobre elle a menor dissertação.

TAPIOCA.

Esta excellente gomma que faz hum dos nossos generos de exportação, he feita tambem da mandioca, e segue o processo antecedente até ser sevada: não deve ella ser velha para dar gomma clara e pesada, e então exige-se dezaseis até vinte e quatro mezes de idade. Hum cesto grande he posto sobre huma grade de páo que he collocada sobre hum cocho ou paról de madeira á prova de agua, embebe-se dentro do cesto hum panno de algodão de Minas do qual deve ficar sobra por fôra da boca para se atar com hum cordel; n'este panno se lança huma porção de massa tanta quanta não transborde, e vai-se ali deitando agua; hum servente mexe-a bem até observar que a massa está lavada e que não tem em si mais gomma: tira-se então o bagaço e deita-se outra porção de massa, á qual se faz o mesmo processo até acabar-se a massa que houver prompta.

Passadas dez ou doze horas estará a gomma depositada no fundo do cocho ou paról, e então por hum furo ou torneira que deverá ter esta vazilha em altura proporcional acima da gomma depositada no fundo, se deixa escorrer a agua ficando a gomma em secco; torna-se a deitar agua limpa, dissolve-se de novo a gomma ficando em consistencia que possa bem passar em coadura por outro panno em hum outro cocho, no qual deve ficar por espaço de dez a doze horas ou mais, e então tirar-se-ha a agua pela mesma maneira acima dita, e bem assim o resto que ficar em cima da gomma sentada, enxuga-se com pannos bem limpos para não sujar a gomma. Depois de bem enxuta tira-se do cocho e passa-se a coar em peneira das que se coa a massa para fazer farinha do uso commum; leva-se depois ao forno a mecher como se meche a dita farinha, o que deve ser em fogo brando e ligeiramente mechido.

Esta operação exige alguma practica, e por isso recommendo que mandem huma pessoa habil ver praticar em casa de algum fabricante d'esta excellente gomma, ficando senhor d'esta operação em hum ou dous dias. O essencial he limpeza, tanto na raspagem da mandioca, como depois na sua lavagem e coadura: tudo agua limpa, e pannos bem lavados a fim de ficar clara e de boa consistencia.

Ainda da mandioca se fazem excellentes bejús de tapioca, e da mesma massa, que se tomão com café e manteiga, e são optimos.

A mandioca, á excepção da branca, do aipim e do pão do Chile, são geralmente venenosas, e o liquido que escorre da prensa e de que muito gostão os animaes, mata a todos os que o beberem, e só lhe serve ás vezes de preservativo huma porção de terra dissolvida em agua e introduzida pela boca. He pois necessario acautelar o ingresso d'elles no lugar em que está o deposito d'este liquido.

A raiz tambem he venenosa quando os animaes não estão affeitos a ella, preciso he acostumal-os a pouco e pouco.

GUANDOS.

Plantão-se nos mezes de Setembro e Outubro, á margem dos caminhos, pelas hortas, ao pé das cercas; sua distancia he de 10 a 12 palmos, e só se distão em cada cova duas a tres sementes. Colhem-se quando está a bagem amarella para se comerem verdes; dá diversas colheitas, e por fim tira-se-lhe o secco, que se guarda com a casca, para se descascar quando se quer fazer uso d'elle; decotão-se todos os annos dous palmos a cima da terra, e dá como se fôra novo; sua colheita he feita por bagem, porque dá diversas camadas. São optimos cozidos com ovos, ou carne de porco, e he hum prato de mais que vem á mesa.

CARÁ.

Fazem-se covas bem altas, de circumferencia de tres a quatro palmos, cortão-se as plantas em bocados, ficando cada hum d'elles com parte da superficie, para alli fazer a brotação; se as plantas são demasiadamente miudas, enterrão-se assim mesmo. Em cada cova mettem-se tres plantas. Esta batata serve para o cozido, sendo açado ou mesmo cozinhado, e tambem se fazem optimos bolos e sonhos, bem como, juntando-se em cada tres libras de farinha de trigo, duas de sua massa, dá em resultado hum excellente pão, que se torna muito balofo e de sabor agradavel. Esta mistura póde ser com o cará crú e ralado em ralo, ou cozinhado e depois amassado. Costumamos fazel-o para o uso da casa como variedade, e muita gente ha que o prefere ao ordinario feito só com o trigo.

MANGARITOS.

Plantão-se em Agosto até Outubro, em covas ao pé dos carazes, ou pelas

margens dos caminhos; sua cabeça fórma huma pinha; tirão-se todos os mangaritos em roda, fica no centro a batata, que se retalha em pedaços, de fórma que em cada hum d'elles haja huma parte da superficie; enterrão-se no mez em que se planta o cará. Colhe-se quando tem a folha amarella. Os mangaritos comem-se cozidos com melado ou calda de assucar, tambem se faz d'elles huma sopa, que tem seu lugar como variedade.

INHAME.

Plantão-se em Junho até Setembro. Esta planta, pouco usada entre nós, serve nos Açores de alimento á maior parte do povo; dura, sendo colhida na força do inverno, de hum a outro anno, e he talvez de todas as patatas a mais sadia e substancial; purifica a massa do sangue, e tem, comida com a carne, hum sabor agradavel. He excellente para criar porcos, e dá com abundancia pelas grotas entre os cafezaes e lugares humidos. He cozida com pouco sal em hum grande taxo ou caldeira com toda a folha, e muito pouco milho, para se dar aos porcos, que engordão admiravelmente. No fim de hum anno começa-se a arrancar, e elle de novo brota, e dá sempre no mesmo lugar, tanto que seja limpo das plantas parasitas.

BATATA DOCE DE LASTRO.

Mette-se na terra indistinctamente, brota com a maior força, lastra pelo chão, e deita raizes pelo sipó, na extremidade das quaes está a batata, que colhida se põe ao sol, e se torna então muito doce cozida ou assada. Fazem-se tambem d'ella optimos doces. Ha branca, amarella e roxa.

AMENDOIM.

Planta-se em Setembro e nos dous seguintes mezes, a dous grãos em cada cova, na distancia de 2 a 2 1/2 palmos. A bagem forma-se debaixo da terra, e se extrahe quando as hastes estão maduras, de huma côr amarella.

He demasiadamente oleoso, de hum sabor agradavel; come-se com farinha de mandioca, torrados, crús, ou em doce, a que chamão *pé de moleque*, e em outras fórmas. Seu azeite serve para luzes, &c.

MAMONA.

Duas vezes no anno se faz a sua sementeira, de Setembro até Novembro, e tambem em Fevereiro; deitão-se duas sementes em cada cova, e dá-se-lhe 14 palmos entre cada huma.

Colhe-se todas as vezes que está maduro o cacho, não se podendo demorar a colheita, porque, estando este secco, abre-se e cahe por terra.

Apanhado o cacho, que basta ter hum só grão secco para se conhecer que está maduro, põe-se todos os dias ao sol, tendo o cuidado de que não apanhe chuva, porque então não abre a casca com facilidade. Logo que está secco e começa a estalar, bate-se com varas finas, e de vagar, e então se abre todo. Apenas tem aberto, sopra-se ou guarda-se com a casca.

O azeite faz-se pondo o grão a aquecer, mechendo-se ligeiramente, em hum forno ou tacho, logo que está quente soca-se immediatamente, ou á mão, ou em pilões, ou monjolo, até que fique bem diluido e reduzido a mingáo, de fórma que se desapegue por si da mão do pilão. Vai depois a hum tacho a ferver, pondo-se-lhe agua na proporção de hum barril por cada quarta, e assim proporcionalmente; coze-se em fogo forte, até que séque toda a agua, e que fique bem saturado e diluido; vem então o azeite á cima, tira-se do fogo, apanha-se aquelle azeite todo, e depois enche-se outra vez o tacho de agua fria, meche-se bem a borra, esfregando-a com a mão até que venha todo o azeite á superfice junta-se para hum lado do tacho e apanha-se com a mão; deita-se na vasilha em que deve voltar ao fogo, no qual se conserva em quanto tem agua.

Para se conhecer se está sem ella, molha-se dentro hum tição de fogo; se elle chia, deve continuar o fogo até que não dê mais este signal, e accenda logo que se chega o tição molhado ao fogo. Cada quarta deve dar quatro garrafas, hum alqueire quatro medidas, e assim por diante.

Esta planta se faz entre o milho, antes d'este nascer, porém não n'aquelle que deve levar feijão, porque assombra o terreno e impede o seu desenvolvimento. Semeia-se tambem pelas margens dos caminhos, e a sós, &c. Nenhum lavrador deve deixar de ter d'elle para gasto da fazenda, pois que, além de dar extraordinariamente, he hum ramo de negocio de importancia.

BOIADA.

Na digressão que fiz quando desenvolvi o meu artigo sobre cannas de assucar, toquei n'esta materia, e ainda insisto na mesma opinião de que o lavrador só deve ter o gado necessario, e nunca solto nas terras de cultura, sob pena de ver breve a sua fazenda arruinada. Pastagens em separado, casas com cocheiras aonde este gado durma a abrigo do tempo; paióes aonde se guardem as palhas do milho, do feijão, &c., &c., servirão de supprimento muito mais vantajoso sem o deterioramento das terras.

TROPA.

Ainda na nossa provincia se fazem todos os transportes ás costas de bestas e n'ellas se conduz milhões de arrobas de café, muito assucar, aguardente, toda a casta de legumes que vão ao nosso mercado, gallinhas, os toucinhos, e carnes de porco, os bellos queijos que nos vem das provincias do interior, os seus algodões em tecido e em rama, o chá que nos principia a vir como hum gigantesco ensaio, tudo em huma palavra vem carregado ás costas d'estes animaes, que nos trazem tambem o ouro de suas minas, os seus diamantes e pedras preciosas, &c., &c. Está pois demonstrado que sem tropa não se póde ser fazendeiro de serra acima, custa ella não pouco a ser montada, e a custo de huns poucos de contos de réis. Seu costeio traz a despeza diaria de meia quarta de milho por cada besta, de immensa ferragem, de couros, sola, capim, esteiras e bornaes. Cada lote consta de sete bestas que conduzem regularmente 56 arrobas de peso, e que demanda hum toucador, além do arreador, e seu ajudante, e que não pouco dão que fazer ao dono com suas exigencias e disparates, por ser (infelizmente) quasi toda esta gente da infima plebe.

Lembro-me de me dizer meu sogro huma vez: — Tenho governado mais de mil escravos, dirigido muitos trabalhadores forros, mas nada me tem dado que fazer como o camarada da tropa —.

PORCOS.

São estes animaes de huma necessidade urgente para o immenso consumo de huma grande fazenda, e não pequena inspecção deve haver sobre elles. Os chamados de ceva engordão-se soltos, ou presos em chiqueiros, que devem ser assoalhados ou estivados de madeira, limpos todos os dias, com dous cochos, hum em que se lhe põe agua, e outro a comida; e, para que não briguem, fazem-se n'elles divisões, de fórma que fiquem separados; deve-se-lhe dar tres vezes ração por dia, de manhã cedo, ao meio dia e á tarde. Engordão optimamente com o inhame cozido em caldeiras, com pouco sal e algum milho; a rama da mandioca, a sua raiz, o capim, quando está fresco, os desenfastia e livra da peste.

Os de criação devem estar em maior espaço, soltos mesmo pelo terreiro, porém devem dormir presos e debaixo de chave, para evitar o roubo dos leitões de que muito gostão os negros.

As porcas paridas devem estar separadas das demais, para que se não

deitem por cima dos filhos, e os matem; o melhor meio he ter cazinholas em que se prendão na proximidade do parto, separadas humas das outras até terem os filhos 15 dias, tempo em que se devem pôr fóra sómente de dia, e tornal-os a prender de noite. Ninguem faz ideia da grande producção d'estes animaes quando d'elles se tem cuidado. Parece demasiado minucioso este methodo, mas não he assim, tudo está em haver cuidado, e obrigar o encarregado d'isto em cumprir seus deveres. Os capados não se devem matar de maior idade que tres annos, afim de conservarem o sabor da carne, elles velhos ficão com a fibra demasiadamente grossa, sem paladar, além d'isso hum pouco que tem sido sustentado por quatro e cinco annos, está carissimo pela despeza que tem feito.

OVELHAS.

He tão facil a sua producção, e de tanta utilidade, que seria desnecessario fazer ver a necessidade de sua criação. O carneiro serve de delicioso prato a meza, e de hum alimento sadio e forte para as enfermarias das fazendas. Deve-se ter hum armazem em que fiquem recolhidos de noite, presos á chave, e não os deixaráõ sahir para o campo se não das oito horas do dia por diante, podendo sim recolher-se ás Ave-Marias. Tem-se observado que o orvalho do campo lhe faz mal, e por isso he conveniente que a sua sahida seja ás horas acima ditas. He necessario renovar de pai de tempos em tempos, senão tornão-se miudos e de má figura. Duas vezes por anno deve-se-lhe cortar a lãa.

CABRAS.

São geralmente damninhas, porém nas fazendas bem cercadas, e que ellas não infestem as plantações, devem-se criar, pois que além da facilidade com que se faz a sua producção, dão hum assado delicioso, e outros diversos pratos de meza. O seu leite he famoso para o café, e eu tenho o cuidado de o ordenhar, bem como o das ovelhas, para isso, reservando o de vacca para outros misteres.

OBSERVAÇÕES.

Muitos objectos ha que podem ainda ser de grande interesse ao agricultor do Brasil, tal como o anil, planta de que houve já grande mercado, porém além de huma ponilia que o derrotou, os nossos fabricantes derão em falsi-

fical-o, ajuntando-lhe gomma e outras especiarias que o desacreditão na Europa. Esta planta he propria da zona torrida, nasce espontaneamente nas terras safadas. Talvez hoje aquelle que o quizesse fabricar, tirasse grande proveito, tanto que aperfeiçoasse o seu fabrico, e fosse fiel em usar só da tinta que se extrahe d'esse arbusto, não o falsificando como outr'ora fazião nossos antepassados.

Tambem da cochonilha, esse insecto que se cria na figueira da terra, se poderia tirar immensa vantagem com a sua tinta escarlate ou purpurea. Outros muitos recursos ainda nos restão quando por desgraça nossa o café cahisse em total abatimento. Seria conveniente que os nossos lavradores simultaneamente dividissem a sua industria, e não se occupassem só de hum ramo, fazendo por consequencia dar-lhe quéda mortal. Aquelles que primeiro se applicassem a estes diversos objectos serião felizes. Temos pois o anil, o bicho da seda, a cochonilha, o chá, que está ainda em começo, a immensa porcelana de que abundão nossas montanhas, o que tudo unido entreteria parte da nossa população em ramos diversos, de que tirarião notavel utilidade. O governo com as camaras deverião animar os primeiros aventureiros, afim de que se dividissem os animos n'estes tão vastos e tão grandes recursos do Brasil.

Rio de Janeiro. 1847. Typographia Universal de Laemmert, rua do Lavradio, 53.

011978